

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE In salamoia (secchio 4 kg)		Ed. 01
			Rev. 11
			Data 20/01/2026
			Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE In salamoia
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Olive Leccino denocciolate fermentate in liquido di governo costituito da salamoia di cloruro di sodio.
INGREDIENTI	Olive 50% (origine Italia), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330). Possibile presenza di noccioli o frammenti di essi.
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione
PROVENIENZA/ORIGINE INGREDIENTE PRINCIPALE	Italia
SHELF LIFE	12 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.
MODALITÀ DI TRASPORTO	In regime non refrigerato
ALLERGENI	Non contiene nessun allergene. Si escludono eventuali contaminazioni crociate.
MODALITÀ D'USO	Idoneo all'alimentazione vegana. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, aver cura di mantenere il prodotto ricoperto di liquido di governo e consumare entro 15 giorni. Si consiglia un lavaggio con acqua prima del consumo.
PROFILO CHIMICO DEL LIQUIDO DI GOVERNO	
PH	< 4,5
% NaCl	8 -10%
PROFILO MICROBIOLOGICO (*)	
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 UFC/g
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	≤ 100 UFC/g
MUFFE	≤ 1.000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POS.	≤ 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
SALMONELLA	Assente in 25 g
(*) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione – umidità e temperatura. Rif. regolamento Linea guida Ce.I.R.S.A. Rev. 06/2023	

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE In salamoia (secchio 4 kg)		Ed. 01
			Rev. 11
			Data 20/01/2026
			Pag. 2 di 3

PROFILO SENSORIALE	
SAPORE	Tipico della varietà
ODORE	Senza anomalie
DIFETTOSITÀ	
TOLLERANZA MASSIMA IN PERCENTUALE DI FRUTTI	
NOCCIOLI E/O FRAMMENTI DI NOCCIOLI	max 2 %
FRUTTI ROTTI	max 5 %
FRUTTI MACCHIATI	max 8 %
FRUTTI LACERATI	max 6 %
FRUTTI RAGGRINZITI	max 6 %
CONSISTENZA ANOMALA	max 8 %
COLORE ANOMALO	max 8 %
PEDUNCOLI	max 5 %
SOMMA TOTALE DELLE TOLLERANZE DEI DIFETTI	max 17 %
TOLLERANZA MASSIMA N. UNITÀ/KG O FRAZIONE	
CORPI ESTRANEI INNOCUI	1
* Secondo quanto previsto dalla "norma commerciale applicabile alle olive da tavola" (COI/OT/NC n. 1° dicembre 2004).	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)	

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato			
Energia	628	150	Kj/Kcal
Grassi	14,7		g
di cui: acidi grassi saturi	2,2		g
Carboidrati	2,1		g
di cui: zuccheri	0,0		g
Fibre	2,4		g
Proteine	1,2		g
Sale	5,6		g

(*) Valore calcolato sul prodotto dopo dissalazione come descritto nelle "modalità d'uso".

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
FORMATO (PESO)	Netto: 8 Kg Sgocciolato: 4 kg
TIPOLOGIA E MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Secchio in materiale plastico con coperchio, conforme ai sensi del Regolamento Ce 1935/04 e del Reg. Ce 1895/05
DIMENSIONI SECCHIO	Ø esterno compreso di coperchio: 27 cm

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE In salamoia (secchio 4 kg)	Ed. 01
		Rev. 11
		Data 20/01/2026
		Pag. 3 di 3

	h: 20,4 cm						
ETICHETTATURA	Etichetta termoadesiva redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011						
COMPOSIZIONE DELLA PEDANA	<table border="1"> <tr> <td>N° secchi per strato</td><td>13</td></tr> <tr> <td>N° strati</td><td>4</td></tr> <tr> <td>N° totale secchi per pallet</td><td>52</td></tr> </table>	N° secchi per strato	13	N° strati	4	N° totale secchi per pallet	52
N° secchi per strato	13						
N° strati	4						
N° totale secchi per pallet	52						
PALLET	Tipo EUR-EPAL Dimensioni totali pallet (cm): 120 x 80 x 98-110 circa (h) Pallet stabilizzato con film estensibile.						

DICHIARAZIONI

DICHIARAZIONE O.G.M.

Sulla base di informazioni ricevute dai ns fornitori, dichiariamo che gli ingredienti e gli additivi utilizzati non hanno origine da organismi geneticamente modificati (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003).

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI

Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento CE 149/08 e DM 27/08/2004 in merito al tenore massimo di residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

Il prodotto è conforme ai requisiti del regolamento (UE) 2023/915 della commissione del 25 aprile 2023 successive modifiche in merito al tenore di metalli pesanti contenuto.

RADIOATTIVITÀ – IONIZZAZIONE – NANOMATERIALI

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non contengono componenti irradiate o ionizzate. I prodotti rispettano la direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo riguardo cibi ed ingredienti ionizzati e la 21 CFR-179 del US FDA.

I nostri prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel Regolamento (UE) n. 1169/2011.

IL PRODOTTO È CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ITALIANE ED EUROPEE.
PRODOTTO DESTINATO A ULTERIORI LAVORAZIONI ALIMENTARI.

Cronologia delle revisioni:

Ed. n°	Rev. n°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
01	11	20/01/2026	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR

Data _____

Firma Cliente per accettazione _____